



CABERNET

2023

|                         |                                                                        |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia:              | Vino rosso                                                             |
| Uve da cui è prodotto:  | Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc                                    |
| Zona di produzione:     | Friuli Colli Orientali                                                 |
| Forma di allevamento:   | Guyot                                                                  |
| Densità impianto:       | 4000/7000 Ceppi/ha                                                     |
| Età delle viti:         | 20/40 anni                                                             |
| Resa per ceppo:         | 0,5/1 kg                                                               |
| Sistema di allevamento: | Guyot monolaterale                                                     |
| Composizione terreno:   | Marnoso- con percentuali variabili di argilla e limo                   |
| Epoca di vendemmia:     | Settembre 2023 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette. |

#### TECNICA DI PRODUZIONE

|                            |                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diraspatura delle uve      |                                                                                                                 |
| Durata fermentazione:      | 10 giorni                                                                                                       |
| Macerazione:               | Protratta per 20 giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità in seguito. |
| Lieviti:                   | Selezionati                                                                                                     |
| Temp. di fermentazione     | 22°/26° C.                                                                                                      |
| Fermentazione malolattica: | Svolta                                                                                                          |
| Affinamento:               | Il Cabernet sosta nelle barriques per 18 mesi.                                                                  |
| Imbottigliamento:          | Giugno 2024                                                                                                     |
| Alcole:                    | 13,27 %                                                                                                         |
| Acidità totale:            | 5.74 g/l                                                                                                        |
| Ph:                        | 3.59                                                                                                            |
| Zuccheri residui:          | 1 g/l                                                                                                           |